

 **LEVOPANETTE****Stammdaten**

Sachbezeichnung:	Backmittel
BAKELS Artikelnummer:	12669124
Pistor Artikelnummer:	11250
GTIN-13:	7610103102209
Gebinde:	Sack à 25 kg
Palettengrösse:	15 x 25 kg / 375 kg
Haltbarkeit ab Produktion:	300 Tage
Lagerbedingungen:	≤ 18 °C / in der ungeöffneten Originalverpackung und bei <65% Luftfeuchtigkeit

**Zusammensetzung**

Weizenquellmehl, getrockneter **Roggensauerteig (Roggenmehl)**, getrockneter **Weizensauerteig (Weizenmehl, Weizenmalzmehl)**, VIOGERM (**Weizenkeime**), Acerola Fruchtpulver (Träger: Maltodextrin), Enzyme.

Einsatzmöglichkeiten

- ✓ ideal für die direkte Anwendung, aber auch für sämtliche Kälteanwendungen (Gärverzögerung, Gärunterbrechung, PATT) einsetzbar
- ✓ Spezialbrot
- ✓ Kleinbrot und Kleingebäck

Produkteigenschaften

- ✓ optimale Eignung für sämtliche Kälteanwendungen
- ✓ direkt dem Mehl begeben
- ✓ begünstigt den Trieb und ergibt grössere Volumen
- ✓ intensiviert den natürlichen Geschmack

Dosierung

je nach Anwendung 20-40 g pro Liter
Schüttflüssigkeit (15-30 g pro kg Mehl)